

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА імені О. М. БЕКЕТОВА**

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

до проведення практичних занять та організації
самостійної роботи з навчальної дисципліни

«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ»

*(для студентів 5 курсу всіх форм навчання освітньо-кваліфікаційного рівня
«магістр» спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа)*

**Харків
ХНУМГ ім. О. М. Бекетова
2019**

Методичні рекомендації до проведення практичних занять та організації самостійної роботи з навчальної дисципліни «Інноваційні технології у готельному господарстві» (для студентів 5 курсу всіх форм навчання освітньо-кваліфікаційного рівня «магістр» спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа) / Харків. нац. ун-т. міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова ; уклад. Н. М. Влащенко. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2019. – 20 с.

Укладач канд. екон. наук, доц. Н. М. Влащенко

Рецензент

І. М. Писаревський, доктор економічних наук, професор кафедри туризму і готельного господарства Харківського національного університету міського господарства імені О. М. Бекетова

Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства, протокол № 1 від 30.08.2017.

ЗМІСТ

Вступ.....	4
1 Практичні (семінарські) заняття.....	4
2 Самостійна робота студентів.....	6
3 Система поточного та підсумкового контролю знань.....	7
4 Підготовка до практичних занять.....	9
Список рекомендованих джерел.....	18

ВСТУП

Інноваційні технології в готельному господарстві є одним із ключових факторів успіху для підприємств цієї сфери, рішення про впровадження яких здійснюється на вищому рівні керівництва підприємства. Метою керівництва готельних підприємств у цьому аспекті діяльності є визначення основних напрямів науково-технічної та виробничої діяльності. Інноваційні технології зумовлюють створення необхідних умов для сталого розвитку готельних підприємств, спрямованих на досягнення їхньої конкурентоспроможності на підставі дотримання як державних, так і міжнародних стандартів якості.

Метою вивчення дисципліни є оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними технологіями в готельному господарстві, заснованими на результатах наукових досліджень у галузі.

Предмет вивчення дисципліни – напрями інноваційної діяльності підприємств готельного господарства.

У процесі навчання студенти отримують необхідні знання під час проведення аудиторних занять: лекційних, практичних (семінарських), лабораторних. На лекціях розглядаються основні питання курсу. Найважливіші та найскладніші питання винесено на розгляд та обговорення під час практичних занять. Поглиблене вивчення окремих питань і закріплення знань здійснюється під час виконання самостійної роботи, якій приділяється значна увага.

1 ПРАКТИЧНІ (СЕМІНАРСЬКІ) ЗАНЯТТЯ

Теми практичних (семінарських) занять

Семінарське заняття – форма навчального заняття, спрямована на закріплення студентами теоретичних знань, отриманих на лекціях і під час самостійного вивчення матеріалу дисципліни та виконання індивідуального науково-дослідного завдання.

Практичне заняття – форма навчального заняття, спрямованого на формування вмінь і навичок із виконання певних видів робіт, а саме проведення аналізу й подання обґрунтованих висновків щодо напрямів удосконалення інноваційної діяльності на вітчизняних підприємствах.

За кожною темою викладач проводить семінарське заняття, на якому організує обговорення зі студентами питань із тем, визначених робочою навчальною програмою, формує вміння та навички практичного застосування теоретичних положень навчальної дисципліни шляхом індивідуального виконання відповідно до сформованих завдань.

Завдання містить проведення попереднього контролю знань, умінь і навичок студентів, встановлення загальної проблеми викладачем та її обговорення за участю студентів, розв'язання контрольних завдань, тестовий контроль, перевірку й оцінювання.

Підсумкові оцінки за кожне заняття заносять до журналу. Оцінки, отримані студентом на семінарських заняттях, ураховують під час виставлення поточної оцінки за змістовими модулями з навчальної дисципліни «Інноваційні технології в готельному господарстві».

Проведення практичного заняття базується на попередньо підготовленому матеріалі: тестах для виявлення ступеня оволодіння студентами необхідними теоретичними положеннями, пакетах завдань різного ступеня складності для розв'язання студентами на занятті, групі письмових та усних питань за темою практичного (семінарського) заняття.

Усі практичні заняття проходять за планом проведення практичних (семінарських) занять (табл. 1).

Таблиця 1 – План проведення практичних занять для студентів денної та заочної форм навчання освітньо-кваліфікаційного рівня «магістр» спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа

№ заняття	Зміст	Кількість годин	
		ДН	ЗН
1	2	3	4
МОДУЛЬ 1. «ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ»			
Змістовий модуль 1.1 Організація інноваційної діяльності підприємств готельного господарства			
1	Тема 1 Інновація як об'єкт управління: сутність та еволюція розвитку інноваційної діяльності підприємств готельного господарства	2	1
2	Тема 2 Прогнозування інноваційних планів: планування та прогнозування інновацій на рівні готельних підприємств	2	1
3	Тема 3 Інноваційні процеси в готельному господарстві: організаційні та соціальні інновації у готельному господарстві	2	1
4	Тема 3. Інноваційні процеси в готельному господарстві: інфраструктурні та технологічні інновації у готельному господарстві	2	0,5
5	Тема 3 Інноваційні процеси в готельному господарстві: економічні інновації в готельному господарстві	2	0,5
Усього за ЗМ 1.1		10	4
1	2	3	4

Продовження таблиці 1

1	2	3	4
Змістовий модуль 1.2 Реалізація інноваційних технологій у готельному господарстві			
6	Тема 4 Забезпечення інноваційних планів: інноваційні плани та їх реалізація	4	1
7	Тема 5 Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності готельного підприємства: фінансове та інвестиційне забезпечення реалізації інновацій у готельному господарстві	4	1
Усього за ЗМ 1.2		8	2
Усього за модулем 1		18	6

2 САМОСТІЙНА РОБОТА СТУДЕНТІВ

Самостійна робота студентів є важливим елементом успішного засвоєння матеріалу дисципліни. Основою тут є самостійна праця студентів із вітчизняними та закордонними джерелами, нормативними актами у сфері інноваційного менеджменту. Самостійна робота – інструмент опанування навчального матеріалу в час, вільний від обов’язкових навчальних занять. Основними видами самостійної роботи студентів є такі:

- обов’язкове вивчення або закріплення матеріалу, отриманого на лекціях;
- опрацювання та вивчення інформації з джерел, рекомендованих до вивчення;
- підготовка до практичних (семінарських) занять, дискусій, роботи у групах, опитування, тестування;
- контрольна перевірка кожним студентом якості особистих знань за запитами для самостійного поглибленого вивчення та самоконтролю.

Перелік питань для самостійного опрацювання подано в таблицю 2.

Таблиця 2 – Перелік питань для самостійного опрацювання для студентів денної форми навчання освітньо-кваліфікаційного рівня «магістр» спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа

Назва теми	Питання для самостійного опрацювання (за ЗМ та темами)	Кількість годин		Рекомендовані джерела
		ДН	ЗН	
1	2	3	4	5
Тема 1 Інновація як об’єкт управління	1.1 Становлення поняття «інновація» та його основні визначення 1.2 Сутнісна характеристика інновацій, інноваційних продукції та послуг	15	20	Основні [1–3]; додаткові [1–6, 8, 9, 10]

Продовження таблиці 2

1	2	3	4	5
Тема 2 Прогнозування інноваційних планів	2.1 Класифікаційні групи методів прогнозування. 2.2 Основні етапи творчого процесу. 2.3 Класифікація інноваційних планів	15	20	Основні [1–3]; додаткові [1–5, 8, 9, 11]
Тема 3 Інноваційні процеси у готельному господарстві	3.1 Організаційна структура інноваційного колективу 3.2 Використання PR-технологій. 3.3 Загальні відомості про будівництво, реконструкцію та технічне переозброєння готельних підприємств	10	20	Нормативні [1 – 12]; основні [1–3]; додаткові [6, 7]
Усього за ЗМ 1		40	60	
ЗМ 2 Реалізація інноваційних технологій у готельному господарстві				
Тема 4 Забезпечення інноваційних планів	4.1 Оцінювання альтернатив інноваційних ідей 4.2 Джерела та механізми фінансування інноваційної діяльності	7	20	Основні [1–3]; додаткові [1–6, 8, 9, 10]
Тема 5 Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності готельного підприємства	5.1 Загальні показники ефекту та ефективності інновацій у готельному господарстві 5.2 Показники та методи оцінювання ефективності інновацій на підприємстві	14	21	Нормативні [1–12]; Основні [1–3]; додаткові [6, 7, 10]
Усього за ЗМ 2		21	41	
Виконання РГР		20	20	
Усього за модулем 1		81	121	

3 СИСТЕМА ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ

Оцінювання знань, вмінь та навичок студентів враховує види занять, які згідно з програмою дисципліни «Інноваційні технології в готельному господарстві» передбачають лекційні, практичні (семінарські), лабораторні заняття, а також самостійну роботу та виконання розрахунково-графічної роботи.

Контрольні заходи для студентів денного навчання включають поточний і підсумковий контроль.

Перевірка й оцінювання знань студентів проводиться в таких формах:

– оцінювання знань студента під час практичних (семінарських) занять;

- оцінювання знань студента під час лабораторних занять;
- виконання індивідуального навчально-дослідного завдання (у вигляді РГР);

- проведення проміжного контролю (опитування або письмові завдання);
- проведення контролю знань за змістовними модулями;
- проведення підсумкового (письмового) заліку.

Загальна оцінка за змістовий модуль складається з поточних оцінок, яку студент отримує під час практичних (семінарських), лабораторних занять та оцінок за змістові модулі.

Загальна (модульна) оцінка з дисципліни визначається як середнє арифметичне оцінок за змістовні модулі, оцінки за виконання індивідуального завдання та оцінки за результатами підсумкового іспиту.

Оцінювання знань студента здійснюється під час практичних (семінарських) занять та виконання індивідуальних завдань і проводиться за чотири - бальною шкалою за такими критеріями:

- розуміння, ступінь засвоєння теорії та методології проблеми, що розглядається;
- ступінь засвоєння матеріалу навчальної дисципліни;
- ознайомлення з рекомендованою літературою, а також із сучасною літературою з питань, що розглядаються;
- уміння поєднувати теорію з практикою під час розгляду практичних ситуацій, розв'язання задач, проведення розрахунків при виконанні індивідуальних завдань, та завдань, що винесені на розгляд в аудиторії;
- логіка, структура, стиль викладу матеріалу в письмових роботах і під час виступів в аудиторії, вміння обґрунтувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації та роботи висновки.

Оцінювання знань студента проводиться за чотири - бальною шкалою (відмінно, добре, задовільно, незадовільно):

1. Для одержання оцінки «5» (відмінно) студент повинен:
 - укластися у встановлений термін підготовки відповіді;
 - викладати теоретичний матеріал чітко, коротко, зв'язно й обґрунтовано;
 - вміти оперативно розібратися в запропонованій ситуації, грамотно оцінити її і обґрунтувати ухвалені рішення;
 - впевнено відповідати на запитання членів екзаменаційної комісії й без зауважень з їх боку.
2. Для одержання оцінки «4» (добре) студент повинен:
 - укластися у встановлений термін підготовки відповіді;
 - викладати теоретичний матеріал обґрунтовано й складно;
 - не утруднятися у виборі рішення під час аналізу запропонованої ситуації;
 - вміти обґрунтувати ухвалені рішення;
 - добре відповідати на запитання членів екзаменаційної комісії.
3. Для одержання оцінки «3» (задовільно) студент повинен:
 - викладати теоретичний матеріал у доступній для розуміння формі;

- розібратися в запропонованій ситуації й розробити пропозиції з її рішення;
- позитивно відповідати на запитання членів екзаменаційної комісії;
- допускаються недостатньо впевнені й чіткі відповіді, але вони повинні бути правильні.

4. Оцінку «2» (незадовільно) одержують студенти, відповіді яких можуть бути оцінені нижче вимог, сформульованих у попередньому пункті.

Знання матеріалу оцінюється за чотири-бальною системою та згідно з Методикою переведення показників успішності знань студентів перекладається в систему оцінювання за шкалою ECTS (табл. 3).

Таблиця 3 – Шкала перерахунку оцінок результатів контролю знань студентів

Сума балів за всі види навчальної діяльності	ECTS оцінка	Оцінка за національною шкалою	
		Для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	Для заліку
90–100	A	Відмінно	Зараховано
82–89	B	Добре	
74–81	C		
64–73	D	Задовільно	
60–63	E		
35–59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання	Не зараховано з можливістю повторного складання
0–34	F	Незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни	Не зараховано з обов’язковим повторним вивченням дисципліни

4 ПІДГОТОВКА ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

Модуль 1 Інноваційні технології в готельному господарстві

ЗМ 1.1 Організація інноваційної діяльності підприємств готельного господарства

Заняття 1. Тема 1 Інновація як об'єкт управління

Тема заняття «Сутність та еволюція розвитку інноваційної діяльності підприємств готельного господарства»

План

1. Сутність і передумови розвитку інноваційної діяльності на підприємствах готельної індустрії.
2. Економічна глобалізація готельного бізнесу на інтелектуальній основі.

1. Мета заняття: засвоєння студентами сутності, основних понять, та особливостей еволюції розвитку інноваційної діяльності підприємств готельного господарства.

2. Методика проведення практичної частини заняття: обговорення питань, що виникли у студентів під час самостійної підготовки до заняття; обговорення питань, які виникли після вивчення лекційного матеріалу; контроль за виконанням домашнього завдання.

3. Питання з теоретичної частини заняття:

- Становлення поняття «інновація» та його основні визначення.
- Теорії інноваційного розвитку.
- Типи інновацій у готельному господарстві.
- Перехід до відтворювальної форми господарювання.
- Розвиток національно-економічних інноваційних систем у готельному господарстві.
- Економічні і соціальні ознаки технологічної революції.
- Класифікація інновацій.

4. Контроль самостійної роботи студентів: підготовка доповідей за темами еволюції розвитку інноваційної діяльності підприємств готельного господарства, особливостей інноваційної діяльності готельних підприємств.

5. Методика організації самостійної роботи студентів: студент під час підготовки до заняття повинен відповісти на такі запитання:

- Дайте визначення поняття «Інновація».
- Які теорії інноваційного розвитку Ви знаєте? Коротко охарактеризуйте кожну з них.
- У чому полягає сутність товарних, технологічних, ринкових інновацій у готельному господарстві?
- У чому полягає сутність маркетингових, управлінських та соціальних інновацій у готельному господарстві?
- Охарактеризуйте відтворювальну спрямованість готельного господарства інформаційно-технологічного типу.
- Наведіть загальні ознаки кризи у готельному господарстві.
- Охарактеризуйте економічні й соціальні ознаки технологічної революції.
- Наведіть сутнісну характеристику інновацій, інноваційної продукції та послуг.

6. Джерела: основні [1–3]; додаткові [1–6, 8, 9, 10].

Заняття 2. Тема 2 Прогнозування інноваційних планів

Тема заняття «Планування та прогнозування інновацій на рівні готельних підприємств»

План

1. Прогнозування нововведень на рівні готельних підприємств.
2. Сутність і принципи планування інновацій.

1. Мета заняття: засвоєння студентами сутності й особливостей процесу планування та прогнозування інновацій на рівні готельних підприємств.

2. Методика проведення практичної частини заняття: обговорення питань, що виникли у студентів під час самостійної підготовки до заняття; контроль за виконанням домашнього завдання.

3. Питання з теоретичної частини заняття:

- Класифікаційні групи методів прогнозування.
- Основні етапи прогнозування інноваційної діяльності готельних підприємств.

- Методи пошуку інноваційних ідей і організація творчого процесу.

- Основні етапи творчого процесу.

- Система планування інновацій у сфері готельного господарства.

- Система відбору інноваційних ідей.

4. Контроль самостійної роботи студентів: підготовка доповідей за темами з особливостей процесу прогнозування нововведень на рівні готельних підприємств та сутності та принципів планування інновацій в індустрії гостинності.

5. Методика організації самостійної роботи студентів: студент під час підготовки до заняття повинен відповісти на наступні запитання:

- Наведіть класифікацію методів прогнозування.

- Охарактеризуйте основні етапи прогнозування інноваційної діяльності готельних підприємств.

- Які методи пошуку інноваційних ідей Ви знаєте? Які з них є найбільш розповсюдженими у сфері готельного господарства?

- У чому полягає сутність організації творчого процесу?

- Наведіть особливості та порівняйте прогнози зміни ринку на підставі дослідження поточного попиту та попиту в минулому?

- Охарактеризуйте сутність прогнозування на експериментальній основі.

- Наведіть особливості прогнозування на основі намірів і думок експертів.

- Охарактеризуйте основні етапи творчого процесу.

- Які засоби, що сприяють генерації ідей, Ви знаєте?

- Охарактеризуйте структуру пізнавального процесу.

- Наведіть особливості планів за цільовою орієнтацією, предметом, рівнем, змістом і періодом планування.

Обґрунтуйте необхідність формування системи відбору інноваційних ідей.

6. Джерела: основні [1–3]; додаткові [1–5, 8, 9, 11].

Заняття 3. Тема 3 Інноваційні процеси в готельному господарстві

Тема заняття «Організаційні та соціальні інновації у готельному господарстві»

План

1. Організаційні інновації у готельному господарстві.

2. Соціальні інновації у готельному господарстві.

1. Мета заняття: засвоєння студентами сутності й етапів упровадження різних типів інновацій в діяльність готельного підприємства.

2. Методика проведення практичної частини заняття: обговорення питань, що виникли у студентів під час самостійної підготовки до заняття; контроль за виконанням домашнього завдання.

3. Питання з теоретичної частини заняття:

- Форми та методи залучення персоналу до готельного підприємства.
- Сутність та переваги аутсорсингу, аутстафінгу, лізингу персоналу.
- Переваги та недоліки залучення фрілансерів до готельного підприємства.
- Коучинг як метод реалізації скритого професійного та ділового потенціалу працівника.
- Дауншифтинг як регресійна форма забезпечення зайнятості населення.
- Система підготовки, перепідготовки та підвищення кваліфікації кадрів готельних підприємств.
- Сутність соціальних інновацій.
- Класифікація соціальних інновацій.
- Інноваційні концепції готельних підприємств, які обслуговують потреби сучасного суспільства.
- Концепція «екологічний готель».
- Створення умов для обслуговування маломобільних груп населення.

4. Контроль самостійної роботи студентів: підготовка доповідей за темами з сучасних тенденцій розвитку та особливостей впровадження організаційних та соціальних інновацій у діяльність готельних підприємств.

5. Методика організації самостійної роботи студентів: студент під час підготовки до заняття повинен відповісти на такі запитання:

- Наведіть особливості підготовки й перепідготовки кадрів готельного підприємства для науково-технічної та інноваційної діяльності в умовах ринкової економіки.
- Дайте визначення понять «аутсорсинг», «аутстафінг», поясніть різницю між ними.
- Обґрунтуйте можливість залучення до штату готельних підприємств фрілансерів. Які категорії працівників готелю можна залучати на підставі технології фрілансу?
- Охарактеризуйте коучинг як стиль менеджменту.
- Визначте причини дауншифтингу в Україні.
- Охарактеризуйте нові форми й методи продуктивної активізації зайнятих у сфері надання готельних послуг.
- Дайте визначення поняття «соціальна інновація».
- На які види розділяються соціальні інновації в готельних підприємствах?
- Наведіть приклади соціального стимулювання співробітників готелів.
- Наведіть визначення поняття «соціальний імідж організації».
- Охарактеризуйте концепцію екологічних готелів.
- Визначте переваги екологічно чистих продуктів.

– Охарактеризуйте нові вимоги до обслуговування людей з інвалідністю та інших маломобільних груп населення.

6. Джерела: нормативні [1–12]; основні [1–3]; додаткові [6, 7].

Заняття 4. Тема 3 Інноваційні процеси в готельному господарстві

Тема заняття «Інфраструктурні та технологічні інновації у готельному господарстві»

План

1. Інфраструктурні інновації у готельному господарстві.
2. Технологічні інновації у готельному господарстві.

1. Мета заняття: засвоєння студентами сутності й етапів впровадження різних типів інновацій у діяльність готельного підприємства.

2. Методика проведення практичної частини заняття: обговорення питань, що виникли у студентів під час самостійної підготовки до заняття; контроль за виконанням домашнього завдання.

3. Питання з теоретичної частини заняття:

– Застосування інноваційних будівельних матеріалів у будівництві, реконструкції та ремонті готельних підприємств.

– Інноваційні системи освітлення готелів.

– Інноваційні рішення в автоматизації готельних підприємств.

– Інновації в забезпеченні безпеки готельних підприємств.

– Закордонний досвід впровадження інновацій у забезпеченні безпеки готельних підприємств.

– Новітні технічні засоби та системи, що забезпечують процес прибирання номерного фонду та нежилых приміщень готелю.

– Упровадження інновацій у сферу надання додаткових послуг.

4. Контроль самостійної роботи студентів: підготовка доповідей за темами з сучасних тенденцій розвитку та особливостей впровадження інфраструктурних та технологічних інновацій у діяльність готельних підприємств.

5. Методика організації самостійної роботи студентів: студент під час підготовки до заняття повинен відповісти на такі запитання:

– Наведіть основні вимоги, що висуваються до будівель та споруд підприємств сервісу.

– Охарактеризуйте новітні тенденції в переплануванні приміщень та модернізації будівель готелю.

– Які сучасні вимоги, що висуваються до будівельних матеріалів, Ви знаєте?

– Обґрунтуйте необхідність застосування новітніх систем опалення, водопостачання, повітряного обміну, штучного освітлення на підприємствах готельного господарства. Наведіть приклади перелічених вище новітніх систем.

– Охарактеризуйте новітні прогресивні методи бронювання місць у готелі, реєстрації гостей та обліку послуг, що надаються клієнтам.

- Наведіть приклади новітніх технічних засобів та систем, що забезпечують процес прибирання номерного фонду та нежилых приміщень готелю.
- Наведіть особливості впровадження інновацій у сферу надання додаткових послуг готелю.

6. Джерела: нормативні [1–12]; основні [1–3, 5]; додаткові [4, 6, 9].

Заняття 5. Тема 3 Інноваційні процеси в готельному господарстві

Тема заняття «Економічні інновації у готельному господарстві»

План

1. Нові методи підвищення ефективності діяльності готельних підприємств шляхом реалізації функції заощадження.
2. Інноваційні методи залучення інвестицій у сферу готельного господарства.

1. Мета заняття: засвоєння студентами сутності й етапів впровадження економічних інновацій в діяльність готельного підприємства.

2. Методика проведення практичної частини заняття: обговорення питань, що виникли у студентів під час самостійної підготовки до заняття; контроль за виконанням домашнього завдання.

3. Питання з теоретичної частини заняття:

- «Нова економіка» та інноваційний розвиток.
- Характеристика рівнів інноваційної діяльності.
- Удосконалення прогнозування діяльності готельних підприємств.
- Стратегічні цілі інвестиційної політики у сфері туризму та готельного господарства в Україні.
- Принципи екологічного менеджменту як засобу заощадження.
- Положення (методи) регулювання кількості відходів готельних підприємств.

4. Контроль самостійної роботи студентів: підготовка доповідей за темами з сучасних тенденцій розвитку та особливостей впровадження економічних інновацій в діяльність готельних підприємств.

5. Методика організації самостійної роботи студентів: студент під час підготовки до заняття повинен відповісти на такі запитання:

- У чому полягає сутність нових методів управління капіталом, ефективністю діяльності готельних підприємств? Що є підґрунтям для застосування цих методів?
- Охарактеризуйте можливості використання ресурсів місцевих підприємницьких структур, інвестицій із інших регіонів і країн як інноваційний метод залучення інвестицій у сферу готельного господарства.
- Обґрунтуйте необхідність застосування нових методів підвищення ефективності діяльності готельних підприємств шляхом реалізації функції заощадження.

- Охарактеризуйте інноваційні методи залучення інвестицій у сферу готельного господарства.
- Визначте стратегічні цілі інвестиційної політики у сфері туризму та готельного господарства в Україні.

6. Джерела: нормативні [1–12]; основні [1–3]; додаткові [6, 7].

ЗМ 1.2 Реалізація інноваційних технологій у готельному господарстві

Заняття 6. Тема 4 Забезпечення інноваційних планів

Тема заняття «Інноваційні плани та їх реалізація»

План

1. Проектування інноваційних продуктів (послуг).
2. Розробка концепції інноваційного проекту готельного підприємства.

1. Мета заняття: закріплення теоретичних знань та практичних навичок щодо забезпечення інноваційних планів.

2. Методика проведення теоретичної частини заняття: обговорення питань, що виникли у студентів під час самостійної підготовки до заняття, контроль за виконанням домашнього завдання, контроль знань студентів, отриманих на лекції.

3. Питання з теоретичної частини заняття:

- Дослідження та пошук джерел, формування інформаційної бази для створення інноваційних проектів.
- Проектування інноваційних продуктів (послуг) і процесів.
- Розроблення концепції інноваційного проекту.
- Зміст і етапи розроблення концепції інноваційного проекту готельного підприємства.
- Джерела і механізми фінансування інноваційної діяльності.

4. Контроль самостійної роботи студентів: підготовка доповідей, що висвітлюють особливості проектування інноваційних продуктів (послуг), концепції інноваційних проектів готельного підприємства.

5. Методика організації самостійної роботи студентів: студент під час підготовки до заняття повинен відповісти на такі запитання:

- Охарактеризуйте процес формування інформаційної бази для створення інноваційних проектів.
- Наведіть основні етапи оцінювання альтернатив інноваційних ідей та їх характеристики.
- Визначте різницю між наступними видами планових розрахунків: продукто-тематичним, техніко-економічним, об'ємно-календарним.
- У чому полягає сутність концепції інноваційного проекту? З якою метою її розробляють?
- Охарактеризуйте організацію менеджменту та регулювання впровадження інноваційної програми.

- Наведіть джерела та механізми фінансування інноваційної діяльності.
- Охарактеризуйте перспективні джерела фінансування (лізинг, венчурне фінансування).

6. Джерела: основні [1–3]; додаткові [1–6, 8, 9, 10].

Заняття 7. Тема 5 Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності готельного підприємства

Тема заняття «Фінансове та інвестиційне забезпечення реалізації інновацій у готельному господарстві»

План

1. Методологічні основи оцінювання ефективності інновацій.
2. Комплексна оцінка інноваційної діяльності готельного підприємства.

1. Мета заняття: набуття теоретичних знань та опанування практичними навичками з організації фінансового та інвестиційного забезпечення реалізації інновацій в готельному господарстві.

2. Методика проведення теоретичної частини заняття: обговорення питань, що виникли у студентів під час самостійної підготовки до заняття, контроль за виконанням домашнього завдання, контроль знань студентів, отриманих на лекції.

3. Питання з теоретичної частини заняття:

- Засади оцінювання ефективності інновацій в умовах ринку.
- Загальні показники ефекту та ефективності інновацій у готельному господарстві.
- Вимоги до системи показників ефективності інновацій.
- Оцінювання ефективності витрат готелю до та після впровадження інновацій.
- Оцінювання ризику реалізації інноваційного проекту.
- Ринкові позиції підприємства готельного господарства та інноваційні перспективи.

4. Розв'язання розрахункових завдань. Готельне підприємство планує розширити спектр додаткових послуг і створити бізнес-центр. Знос на обладнання нараховують прямолінійним методом амортизації (4 група основних засобів – 120 тис. грн; 6 група – 50 тис. грн). Податок на прибуток становить 18%. Коефіцієнт дисконтування дорівнює 17%. Вихідні дані з організації бізнес-центру наведені в таблиці 4.

За наведеними даними необхідно розрахувати показники ефективності реалізації інвестиційного проекту, а саме:

- чистий наведений ефект;
- індекс рентабельності інвестицій;
- внутрішню норму рентабельності;
- період окупності витрат;
- коефіцієнт ефективності інвестицій.

За результатами розрахунків зробіть висновки щодо доцільності реалізації інвестиційного проекту.

Таблиця 4 – Характеристика інвестиційного проекту з організації бізнес-центру

Показники	1 рік	2 рік	3 рік	4 рік	5 рік
Одноразові інвестиції	270				
Чистий дохід від реалізації послуг	165	170	175	175	180
Поточні витрати	80	84	88	92	97
Амортизація					
Валовий прибуток					
Податок на прибуток					
Чистий прибуток					
Грошовий потік					

5. Контроль самостійної роботи студентів: підготовка доповідей за темами із оцінювання ефективності інновацій в умовах ринку, ефективності інновацій у готельному господарстві.

6. Методика організації самостійної роботи студентів: студент під час підготовки до заняття повинен відповісти на такі запитання:

- Охарактеризуйте економічні, політичні, соціальні засади оцінювання ефективності інновацій в умовах ринку.
- Наведіть загальні показники ефекту та ефективності інновацій у готельному господарстві.
- Охарактеризуйте споживчий ринок як індикатор ефективності інноваційних заходів.
- Які Ви знаєте рівні ефективності інноваційних проектів? Наведіть їх характеристики.
- Визначте вимоги до системи показників ефективності інновацій.
- Охарактеризуйте науково-технічний, економічний, соціальний, екологічний види ефектів від упровадження інновацій.
- Охарактеризуйте методику оцінювання ефективності витрат готелю до та після впровадження інновацій.
- У який спосіб оцінюється ризик реалізації інноваційного проекту?
- Охарактеризуйте ринкові позиції підприємства готельного господарства та інноваційні перспективи.

7. Джерела: нормативні [1–12]; основні [1–3]; додаткові [6, 7, 10].

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Нормативні джерела

1. Про авторське право і суміжні права : Закон України № 998-XIV (998-14) від 16.07.99 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://library.kr.ua/zakon/zakavtprav.html>.
2. Про інвестиційну діяльність : Закон України № 1560-XII від 18.09.1991 р. (редакція від 06.11.2014) [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1560-12>.
3. Про режим іноземного інвестування : Закон України № 93/96-ВР від 19.03.1996 (редакція від 11.08.2013) [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/93/96-%D0%B2%D1%80>.
4. Про основи державної політики в сфері науки і науково-технічної діяльності : Закон України № 284-XIV від 01.12.1998 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/284-14>.
5. Про охорону прав на знаки для товарів і послуг : Закон України № 3689-XII від 15.12.1993 (редакція від 21.12.2015) [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/3689-12>.
6. Про охорону прав на промислові зразки : Закон України № 3689-XII від 15.12.1993 (редакція від 05.12.2012) [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/3688-12>.
7. Про пріоритетні напрями інноваційної діяльності в Україні : Закон України № № 3715-VI від від 08.09.2011 р. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/3715-17>.
8. Про пріоритетні напрями розвитку науки і техніки : Закон України № 2623-XIV від 11.07.2001 (редакція від 05.12.2012) [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/2623-14>.
9. Про інноваційну діяльність : Закон України № 40-IV від 04.07.2002 (редакція від 05.12.2002) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/40-15>.
10. Про внесення змін до Закону України «Про туризм» : Закон України № 1282-IV від 18.11.2003 (редакція від 28.06.2015) [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/1282-15>.
11. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : https://dnaop.com/html/29982/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4269_2003.
12. ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : https://dnaop.com/html/29636/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4268_2003.

Основні джерела

1. Влащенко Н. М. Інноваційні технології в готельному господарстві : навч. посібник / Н. М. Влащенко. – Харків : Вид-во ТОВ «Друкарня МАДРИД», 2014. – 128 с.
2. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. – 373 с.
3. Економіка й організація інноваційної діяльності: підручник / О. І. Волков, М. П. Денисенко, А. П. Гречан та ін. Під ред. проф. О. І. Волкова, проф. М. П. Денисенка. – Київ : ВД «Професіонал», 2004. – 960 с.

Додаткові джерела

1. Антонюк Л. Л. Інновації : теорія, механізм розробки та комерціалізації : монографія / Л. Л. Антонюк, А. М. Поручник, В. С. Савчук. – Київ : КНЕУ, 2003. – 394 с.
2. Захарченко В. І. Інноваційний менеджмент: теорія і практика в умовах трансформаційної економіки : навч. посібник / В. І. Захарченко, Н. М. Корсікова, М. Н. Меркулов. – Київ : Центр учбової літератури, 2012. – 448 с.
3. Йохна М. А. Економіка і організація інноваційної діяльності : навч. посібник / М. А. Йохна, В. В. Стадник. – Київ : Вид-й центр «Академія», 2005. – 259 с.
4. Інноваційний розвиток промисловості України : монографія / О. І. Волков, М. П. Денисенко, А. П. Гречан та ін.; під ред. проф. О. І. Волкова, проф. М. П. Денисенка. – Київ : КНТ, 2006. – 648 с.
5. Конспект лекцій з навчальної дисципліни «Інноваційні технології в туризмі» (для студентів 5 курсу всіх форм навчання, освітньо-кваліфікаційного рівня магістр спеціальностей 241 – Готельно-ресторанна справа, 242 – Туризм) / Н. М. Влащенко, М. В. Тонкошкур ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2016. – 132 с.
6. Кузьмін О. Є. Формування і використання інформаційної системи управління економічним розвитком підприємства : монографія / О. Є. Кузьмін, Н. Г. Георгіаді. – Львів : Видавництво Національного університету «Львівська політехніка», 2006. – 368 с.
7. Любіцева О. О. Ринок туристичних послуг (геопросторові аспекти) : навч. посіб. / О. О. Любіцева; 3-є вид., перероб. та доп. – Київ : Альтпрес, 2005. – 436 с.
8. Федулова Л. І. Інноваційна економіка : підручник / Л. І. Федулова. – Київ : Либідь, 2006. – 480 с.
9. Філіпенко А. С. Економічний розвиток сучасної цивілізації : навч. посібник / А. С. Філіпенко – [3-є вид., перероб. і допов.]. – Київ : Знання України, 2006. – 316 с.

10. Чорна М. В. Оцінка ефективності інноваційної діяльності підприємств : монографія / М. В. Чорна, С. В. Глухова. – Харків : ХДУХТ, 2012. – 210 с.
11. Шумпетер Й. Капіталізм, соціалізм і демократія / Й. Шумпетер; пер. с англ. В. Ружицький, П. Таращук. – Київ : Вид-во «Основи», 1995. – 528 с.

Інтернет-ресурси

1. Безкоштовний онлайн-каталог патентів з можливістю пошуку [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.FreePatentsOnline.com>.
2. Дідченко О. І. Сутність та класифікація інновацій / О. І. Дідченко, О. Ю. Бибочкіна [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.zgia.zp.ua/gazeta/evzdia_4_048.pdf.
3. Луцків І. Економічна сутність інноваційної діяльності / І. Луцків [Електронний ресурс] – Режим доступу : http://www.nbu.gov.ua/portal/Soc_Gum/Gev/2010_2/UKRAINE_ECONOMY/014.pdf.
4. Сайт готельної мережі Тойоко Ін [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.toyoko-inn.com/russian/info/bfree.html>.
5. Сайт Державного агентства України з інвестицій та інновацій [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.in.gov.ua>.
6. Сайт Державного департаменту інтелектуальної власності [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.sdip.gov.ua>
7. Сайт державного музею авіації України (Жуляни) [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://aviamuseum.com.ua/ru>.
8. Сайт Державного фонду фундаментальних досліджень [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.dffd.gov.ua>
9. Сайт компанії «Софіт»: електротехніка, світлотехніка [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://sofit.com.ua/articles/philips_osvewenie_kak_instrument_prodazh/
10. Сайт компанії СТК: системи освітлення [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://www.svetstk.ru/articles__id_239.
11. Сайт компанії ТОВ «Компанія Інтерлайт» [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://inter-light.com.ua/n100314-svetodiodnye-lampy-verbatim.html>.
12. Сайт присвячений інноваціям та інвестиціям [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.innopolis.info>.
13. Prohotelia: гостиничний бізнес on-line [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://prohotelia.com.ua/2013/06/le-royal-monceau-raffles-paris_art-district
14. Prohotelia: гостиничний бізнес on-line [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://prohotelia.com.ua/2012/08/world-art-hotels>.
15. Prohotelia: гостиничний бізнес on-line [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://prohotelia.com.ua/2012/03/fragrance-butler/>.
16. Prohotelia: гостиничний бізнес on-line [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://prohotelia.com.ua/2012/03/deep-sleep>.
17. Prohotelia: гостиничний бізнес on-line [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://prohotelia.com.ua/2011/06/anti-aging-menu/>.

Виробничо-практичне видання

Методичні рекомендації
до проведення практичних занять
та організації самостійної роботи
з навчальної дисципліни

**«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНОМУ
ГОСПОДАРСТВІ»**

*(для студентів 5 курсу денної форми навчання освітньо-кваліфікаційного
рівня «магістр» спеціальності 241 – Готельна і ресторанна справа)*

Укладач **ВЛАЩЕНКО** Наталія Миколаївна

Відповідальний за випуск *І. М. Писаревський*

Редактор *В. І. Шалда*

Комп'ютерне верстання *І. В. Волосожарова*

План 2018, поз. 371 М

Підп. до друку 15.08.2018. Формат 60 × 84/16

Друк на різнографі Ум. друк. арк. 1,0

Тираж 50 пр. Зам. №

Видавець і виготовлювач:

Харківський національний університет
міського господарства імені О. М. Бекетова,
вул. Маршала Бажанова, 17, Харків, 61002.

Електронна адреса: rectorat@ksame.edu.ua

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:

ДК № 5328 від 11.04.2017.